Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



Quick 'N Easy Plus®

Food Processor

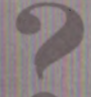
Procesador de alimentos

Robot culinaire

Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN $100,000!
For US residents only

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica
y tendrá la oportunidad de GANAR $100,000!
Solamente para los residentes de EE.UU

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 $!
Aux résidents du É.-U seulement



USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

Models
Modelos
Modèles

☒ FP1450
☐ FP1450C

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- ❑ Read all instructions.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord or plug in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- ❑ Avoid contacting moving parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter.
- ❑ Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- ❑ Blades are sharp. Handle carefully.
- ❑ To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- ❑ Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- ❑ Never feed food into chute by hand. Always use food pusher.
- ❑ Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

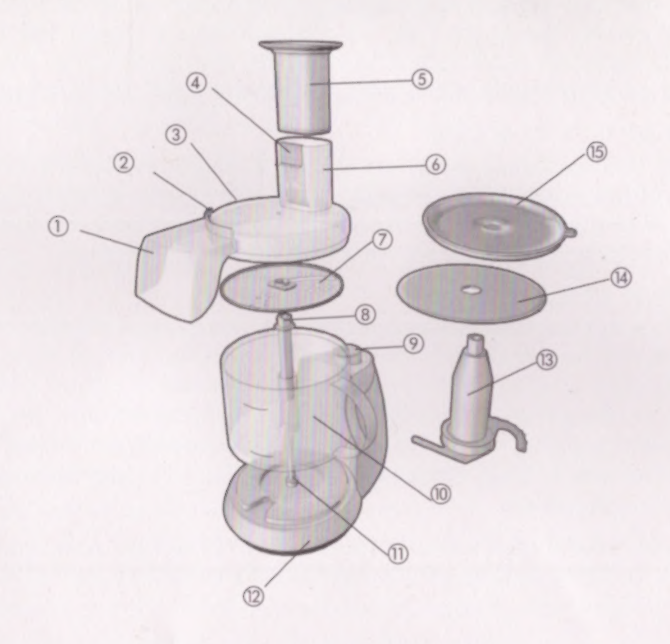
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

† 1. Continuous flow side chute (Part# FP1450-01)
† 2. Continuous flow stopper, (Part# FP1450-02)
† 3. Cover with feed chute (Part# FP1450-05)
† 4. Food fingers (Part# FP1450-04)
† 5. Food pusher (Part FP1450-03)
† 6. Feed chute
† 7. Slice/shred disc (Part# FP1450-06)
† 8. Disc stem (Part# FP1450-10)
9. Control dial (High/Low/Off/Pulse)
† 10. 8-Cup (1920 ml) workbowl (Part# FP1450-09)
11. Center post
12. Base
† 13. Chopping blade (Part FP1450-08)
† 14. Continuous flow discharge disc (Part# FP1450-07)
† 15. Storage lid (Part# FP1450-11)
† Consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

- Remove all packing material and any stickers from the product.

Important: Handle sharp chopping blade and slice/shred disc carefully. They are very sharp.

- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a flat, dry clean surface where this unit is to be used.
- Remove tie from cord and unwind.
- Plug unit into electrical outlet.

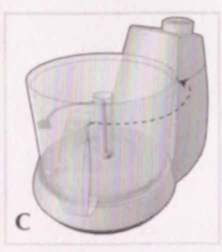
ASSEMBLING THE PROCESSOR

HOW TO LOCK THE BOWL IN POSITION



B

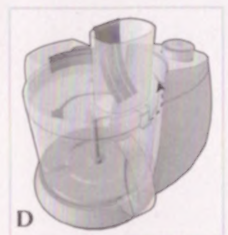
1. Place the workbowl over the center post in base with handle turned to the left on the base (**B**).



C

2. Hold handle and rotate workbowl counterclockwise until it clicks firmly into place (**C**).
3. Place desired blade assembly onto center post. (For specific blade assembly, see HOW TO CHOP IN THE WORKBOWL on page 5 or HOW TO SLICE OR SHRED INTO WORKBOWL on page 6; for continuous flow operation, see HOW TO USE CONTINOUS FLOW SIDE CHUTE on pages 6 and 7.)

HOW TO LOCK THE COVER



D

1. Place cover over workbowl with feed chute to the right and continuous side flow chute slightly to the back left of the controls (**D**).
2. Hold handle and rotate cover counterclockwise until cover locks into place.

CONTROLS



E

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the workbowl and cover are properly locked in place. (See illustrations for ASSEMBLING THE PROCESSOR.)

The control is located on the top of the base. Rotate the knob to select a function (**E**).

Off:

Processor should be stored in OFF (O) position and unplugged when not in use.

Pulse:

Rotate knob to left and hold for PULSE (P). Use PULSE for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of the foods being chopped. When released the appliance will stop.

High and Low:

Rotate knob to the right one step for LOW (1) and two steps for HIGH (2). When these speeds are selected, the processor will run continuously until the knob is rotated counterclockwise to OFF (O).

HOW TO CHOP IN THE WORKBOWL

The chopping blade is used to coarsely or finely chop, to mince, mix and puree foods to a smooth consistency.



1. Place workbowl into position (**see Illustrations B and C**).
2. Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post **(F)**.

Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

3. Place food in workbowl.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover counter clockwise. **(See Illustration D).**
5. Place continuous flow stopper in place on cover **(G).**
6. Place food pusher in place in feed chute. **NEVER USE YOUR FINGERS TO DIRECT FOOD THROUGH CHUTE.**
7. Select PULSE (P), LOW (1) or HIGH (2) by turning dial to appropriate speed.

Note: Process foods no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.

8. To add food while processor is running remove food pusher and insert food through the feed chute. Replace food pusher in chute.

Important: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processor.

9. When finished, turn control knob to OFF (O) before removing cover. Twist cover toward to remove.
10. Carefully remove chopping blade; unlock workbowl by turning it clockwise and lifting off the base.
11. Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS FOR CHOPPING AND BLENDING:

- The processor works very quickly. Watch carefully to avoid over-processing foods.
- PULSE (P) offers the best control and results.

- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but never boiling liquids.
- Do not process more than 3 cups of liquid at one time.
- To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes and process using PULSE in 5 second intervals.

HOW TO SLICE OR SHRED INTO WORKBOWL

1. Place workbowl into position **(see Illustrations B and C).**
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place slice/shred disc on stem **(see Illustration L).**

Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover counter-clockwise **(see Illustration D).**
5. Place continuous flow stopper in place on cover **(see Illustration G).**



6. Fill feed chute with food and position food pusher over food. If desired, use food finger attachment to help direct food through chute **(H).**
7. Select PULSE (P), LOW (1) or HIGH (2) speed; press lightly but firmly on food pusher to guide food through processor.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.

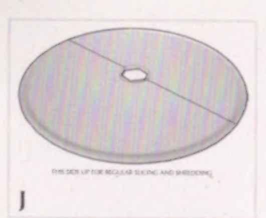
8. When finished, rotate dial to OFF (O) and wait for disc to stop rotating before removing cover.
9. Twist cover toward 🔓 to remove.
10. Carefully remove slice/shred disc, unlock workbowl by turning it clockwise and lift off base.
11. Unplug appliance when not in use.

HOW TO USE CONTINUOUS FLOW SIDE CHUTE

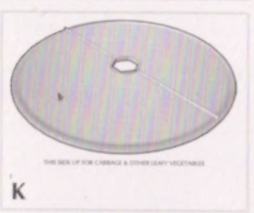
Do not use for slicing meats and cheese. Use to slice root vegetables, such as carrots and potatoes, but do not use for shredding them. these moist vegetables may clog the chute.

1. Place workbowl into position **(see Illustrations B and C).**
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Place continuous flow discharge disc on stem.

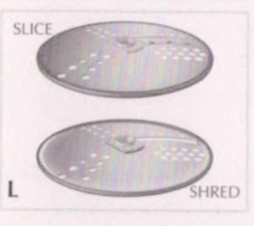
Note: Be sure to place continuous flow discharge disc in proper position depending upon foods to be shredded or sliced:



• Flat side for regular slicing and shredding **(J)**.



• Side with raised divider for cabbage and other leafy vegetables **(K)**.



4. Place slice/shred disc on stem above continuous flow discharge disc. Place disc with appropriate side up for slicing or for shredding **(L)**.
5. Place cover on workbowl and lock into place **(see Illustration D).**
6. Place bowl under continuous side flow chute to collect food.
7. Fill feed chute with food and position food pusher over food. If desired use food finger attachment to direct food through chute. **NEVER USE YOUR FINGERS TO DIRECT FOOD THROUGH CHUTE.**
8. Select LOW or HIGH speed; press lightly but firmly on food pusher to guide food through processor.
9. When finished, rotate dial to OFF(O) and wait for disc to stop rotating before removing cover. Twist cover toward 🔓 to remove.
10. Carefully remove slice/shred disc, unlock workbowl by turning it clockwise and lift off base.
11. Unplug appliance when not in use.

PROCESSING TIPS

• When chopping, for uniform results, begin with pieces of food that are of similar size.

• Do not over fill workbowl allowing enough room for food to be tossed in the bowl.

• Do not process starchy vegetables, such as mashed potatoes. They will be gummy.

• To remove foods from the workbowl without removing the cutting blade, remove bowl from processor. Hold the workbowl by the handle with one hand and place the other hand under the bowl and insert finger into the bowl shaft and the hollow center of the chopping blade. The workbowl can now be turned upside down to empty the contents while your fingers keep the blade in place.

- To cut down on cleaning the cover of the processor, place food to be processed in workbowl and cover with a sheet of plastic wrap that overlaps all edges. Fit lid onto workbowl. Process as desired. Simply discard the plastic wrap when finished.
- Jobs a food processor cannot do:

  Mash potatoes

  Whip cream

  Whip egg whites

  Grinding grain, coffee beans or spices

  Slicing meat

  Crushing ice

  Slice or shred hard cooked eggs or marshmallows
- To shred soft cheese, hold cheese in freezer until sharp knife can only be inserted about ½-inch (about 30 minutes).
- When shredding hard cheese, cut cheese into ½-inch cubes and shred no more than 4 oz. at a time.
- Spraying, chopping, cutting and shredding blades with nonstick spray will make cleanup easier.
- If processing sticky foods, spray the inside of the workbowl with nonstick spray.
- When processing different foods and make for less clean up, process dry ingredients first and moist ingredients later.

RECIPES

SPINACH DIP

1 pkg. (16 oz.) frozen chopped spinach, defrosted and well drained

½ cup canned water chestnuts

4 green onions, cut into 1½-inch pieces

¼ cup parsley leaves

2 large cloves garlic

1 pkg. (16 oz.) large curd cottage cheese

1 pkg. (1.4 oz.) vegetable soup and dip mix

1 cup sour cream

Combine all ingredients, except soup mix and sour cream in processor workbowl fitted with chopping blade. Process using PULSE (P) several seconds to blend. Add soup mix and sour cream; process mixture to desired consistency. Spoon into bowl; cover and chill at least 1 hour to blend flavors.

Serve with chips or toasted pita bread.

Makes about 3½ cups.

ARTICHOKE SPINACH DIP

2 pkgs. (8 oz., ea.) cream cheese

1 pkg. (16 oz.) frozen chopped spinach, defrosted and well drained

1 can (14 oz.) drained artichoke hearts

1 pkg. (.9 oz.) spring vegetable soup and dip mix

¼ cup drained diced pimentos

1 large clove garlic

In processor workbowl fitted with chopping blade, combine all ingredients. Process on LOW (1) until smooth and well blended. Spoon into bowl; cover and chill at least 1 hour to blend flavors.

Serve with chips or toasted pita bread.

Makes about 3½ cups.

CREAMY COLESLAW

¼ medium head cabbage, cut into wedges

1 wedge purple cabbage

4 medium carrots, peeled and trimmed

4 green onions, cut into quarters

2 stalks celery, cut into quarters

⅓ cup pimento stuffed olives, halved

¾ cup mayonnaise

½ cup sour cream

3 tbsp. red wine vinegar

½ tsp. celery salt

⅛ tsp. ground pepper

Using slicing blade on processor, thinly slice cabbages. Cut carrots, green onions and celery to fit feed tube. Using food pusher to guide vegetables through feed chute, slice vegetables.

Place vegetables in large bowl; add olives. In small bowl, blend remaining ingredients. Pour over cabbage mixture; toss to blend.

Cover and refrigerate at least 1 hour to allow flavors to blend.

Makes about 6 cups coleslaw.

HUMMUS BI TAHINI

1 can (14½ oz.) chick peas, rinsed and drained

2 large cloves garlic

3 tbsp. tahini

2 tbsp. parsley

2 tbsp. olive oil

⅓ cup fresh lemon juice

Salt to taste

Olive Oil

Chopped parsley

In processor workbowl fitted with chopping blade, combine chick peas and garlic. Process on HIGH (2) until pureed. Add tahini, 2 tbsp. parsley, 2 tbsp. olive oil and lemon juice. Process until smooth. Season with salt to taste.

Spoon into serving bowl. To serve, top with additional olive oil and chopped parsley.

Serve with toasted pita wedges.

Makes about 2 cups.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the blades or discs. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

CARE AND CLEANING

Note: Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.

- Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only — not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. Use a paste of 2 tablespoons baking soda / 1 tablespoon water. Then apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remove the workbowl cover and blade. Invert an empty 35-mm film canister over the hole in the workbowl. Fill with hot soapy water allow to soak.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
- If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the bowl.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, se debe de tomar ciertas precauciones incluyendo las siguientes:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no coloque la base, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- ❑ El uso de todo aparato eléctrico utilizado por o en la presencia de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga piezas y antes de limpiarlo.
- ❑ Evite el contacto con las piezas móviles.
- ❑ No utilice ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona, si este se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- ❑ No utilice este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- ❑ Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos en movimiento mientras procesa los alimentos, a fin de prevenir serias lesiones personales o daño al mismo procesador. Uno puede utilizar utensilios siempre que el aparato no se encuentre en funcionamiento.
- ❑ Las cuchillas tienen filo y uno debe manejarlas con cuidado.
- ❑ A fin de reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de cortar ni los discos sobre la base, sin antes haber instalado bien el recipiente en su lugar.
- ❑ Asegúrese que la tapa esté cerrada debidamente antes de utilizar el aparato.
- ❑ Nunca introduzca los alimentos adentro del conducto con la mano. Utilice el empujador de alimentos.
- ❑ No trate de alterar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- ❑ Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

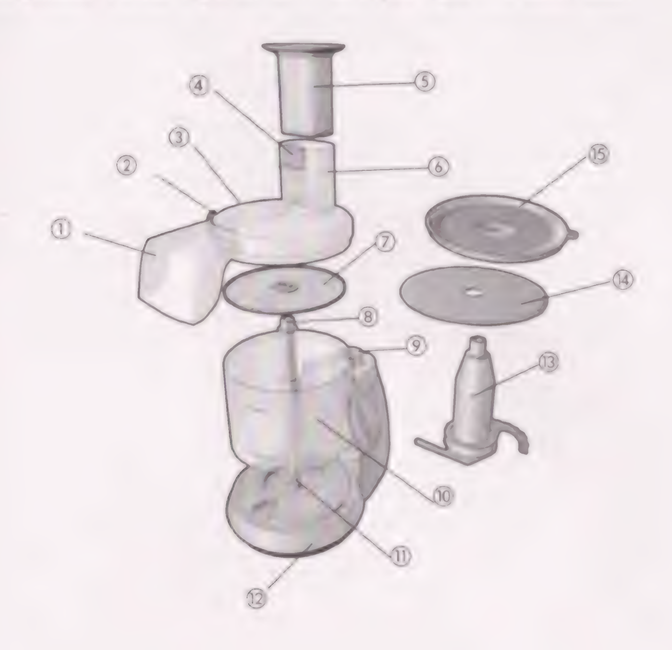
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado. riesgo.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

† 1. Conducto de flujo continuo (Pieza No. FP1450-01)

† 2. Dispositivo de bloqueo del flujo continuo (Pieza No. FP1450-02)

† 3. Tapa con conducto de alimentos (Pieza No. FP1450-05)

† 4. Dedos para guiar los alimentos (Pieza No. FP1450-04)

† 5. Empujador de alimentos (Pieza No. FP1450-03)

6. Conducto de alimentos

† 7. Disco para rebanar/desmenuzar (Pieza No. FP1450-06)

† 8. Vástago del disco (Pieza No. FP1450-10)

9. Control selector (velocidad alta/velocidad baja/apagado/pulsación)

† 10. Recipiente de 1920 ml (8 tazas) (Pieza No. FP1450-09)

11. Guía central

12. Base

† 13. Cuchilla de picar (Pieza No. FP1450-08)

† 14. Disco de descarga del flujo continuo (Pieza No. FP1450-07)

† 15. Tapa para conservar los alimentos (Pieza No. FP1450-11)

† Reemplazable/removible por el consumidor

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

- Retire todo material de empaque y cualquier calcomanía adherida al producto.

Importante: En vista del filo agudo que traen la cuchilla de picar y el disco de rebanar/desmenuzar, manéjelos con mucho cuidado.

- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA en este manual.
- Antes de usar este aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia.
- Retire la atadura del cable y desenróllelo.
- Enchufe el cable a una toma de corriente.

ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

COMO ASEGURAR EL RECIPIENTE EN LA BASE


B

1. Coloque el recipiente sobre el vástago central de la base, con el asa orientada hacia la izquierda de la base (**B**).


C

2. Sujete el asa y gire el recipiente hacia la izquierda hasta encajar firmemente en su lugar (**C**).
3. Coloque la cuchilla deseada sobre la guía central. (Para conocer más sobre el uso de cada cuchilla, consulte la sección USO DE LA CUCHILLA PARA PICAR en la página 16 o COMO REBANAR O DESMENUZAR en la página 17; para conocer más acerca del flujo continuo, consulte la sección USO DEL CONDUCTO DE FLUJO CONTINUO en la página18.)


D

COMO CERRAR LA TAPA

1. Coloque la tapa sobre el recipiente, con el conducto de alimentos orientado hacia la derecha y el conducto de flujo continuo ligeramente hacia la parte trasera izquierda de los controles (**D**).
2. Sujete el asa de la tapa y gírela hacia la izquierda hasta encajar en su lugar.



E

CONTROLES

Importante: Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente y la tapa estén debidamente instalados (consulte las ilustraciones de ensamblaje).

El control está en la parte superior de la base. Gire la perilla para escoger una función (**E**).

Apagado:

El aparato debe de permanecer en la posición de apagado (O) siempre que no esté en uso.

Pulsación:

Gire la perilla hacia la izquierda y sosténgala para pulsar (P). El dispositivo de pulsación se recomienda para las funciones cortas; permite supervisar y controlar mejor la uniformidad y textura de los alimentos. Esta función se interrumpe cuando uno suelta el control.

Velocidad Alta y Baja:

Gire el control un nivel hacia la derecha para velocidad baja (1) y dos niveles para velocidad alta (2). En estas velocidades, el procesador funciona continuamente hasta que uno ajusta el control a la posición de apagado (O).

USO DE LA CUCHILLA PARA PICAR

Esta cuchilla se usa para picar texturas gruesas o finas, para mezclar y deshacer los alimentos a consistencia suave.



G

1. Coloque el recipiente en la posición correcta **(consultar ilus. B y C).**
2. Sujete la cuchilla por el vástago y deslícela sobre la guía central **(F)**.

Advertencia: Las cuchillas tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

3. Introduzca los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente, girándola hacia la izquierda hasta encajar **(ver ilus. D)**.
5. Coloque el dispositivo de bloqueo de flujo continuo en su lugar **(G)**.
6. Coloque el empujador de alimentos adentro del conducto. **NUNCA USE SUS DEDOS PARA GUIAR LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DEL CONDUCTO.**
7. Use el control de pulsación (P), velocidad baja (1) o velocidad alta (2) para procesar los alimentos.

Nota: Se recomienda procesar los alimentos en incrementos de segundos a la vez. La función de pulsación permite mejor control y resultados excelentes.

8. Para agregar ingredientes mientras el procesador está en funcionamiento, retire el empujador e introduzca los alimentos por el conducto. Coloque el empujador nuevamente en el conducto.

Importante: Antes de retirar la tapa del procesador, asegúrese que la cuchilla se haya detenido por completo.

9. Antes de retirar la tapa, ajuste el control a la posición de apagado (O). Para retirar la tapa, gírela hacia la posición (abrir cerradura).
10. Retire la cuchilla con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la derecha para retirarlo de la base.
11. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

- El procesador funciona rápidamente.
- Supervise de cerca los alimentos para no sobre procesarlos.
- La función de pulsación (P) ofrece los mejores resultados.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos semejantes en tamaño.
- No llene demasiado el recipiente.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Se puede procesar líquido caliente pero no hirviendo.
- No use más de 3 tazas de líquido a la vez.
- Corte la carne en cubos de ¾ de pulgada (2 tazas a la vez), y use la función de pulsación (P) en intervalos de 5 segundos.

COMO REBANAR O DESMENUZAR

1. Coloque el recipiente en la posición correcta **(consultar ilus. B y C).**
2. Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente.
3. Deslice con cuidado el disco de rebanar/desmenuzar **(consultar ilus. L).**

Advertencia: Las cuchillas tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

4. Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la derecha hasta encajar en su lugar **(ver ilus. D)**.
5. Coloque el dispositivo de bloqueo de flujo continuo en su lugar **(ver ilus. G)**.



6. Vierta los alimentos en el conducto y encima, coloque el alimentador. También se puede usar el dispositivo en forma de dedos para guiar los alimentos a través del conducto **(H).**
7. Use la función de pulsación (P) o las velocidades alta (2) o baja (1); presione el empujador, firme pero ligeramente para guiar los alimentos a través del conducto.

Nota: El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato. Use el empujador solamente como guía y permita que el procesador realice su función.

8. Al finalizar, gire el control selector a la posición de apagado (0) y espere a que el disco deje de girar antes de quitar la tapa.
9. Para retirar la tapa, gírela hacia la posición (abrir cerradura).
10. Retire la cuchilla con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la derecha para retirarlo de la base.
11. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

USO DEL CONDUCTO DE FLUJO CONTINUO

Este conducto no se recomienda para rebanar carnes ni quesos. Resulta más práctico para rebanar vegetales como las zanahorias o las papas, pero no para desmenuzarlas. Estos vegetales pueden obstruir el conducto al desmenuzarlos.

1. Coloque el recipiente en la posición correcta **(consultar ilus. B y C).**
2. Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente.
3. Coloque el conducto de flujo continuo en el vástago.

Nota: Asegúrese de colocar el conducto de flujo continuo en la posición correcta, según los alimentos que va a rebanar o desmenuzar:



J

- El costado plano sirve para rebanar o desmenuzar **(J)**.



K

- El costado con el divisor elevado se usa para el repollo y demás vegetales con hoja **(K)**.



L

4. Instale el disco de rebanar/desmenuzar, encima del conducto de flujo continuo. Coloque el disco con el lado apropiado hacia arriba, para rebanar o desmenuzar **(L)**.
5. Coloque la tapa sobre el recipiente y ciérrela **(ver ilus. D)**.
6. Coloque un tazón debajo del conducto de flujo continuo para reunir los alimentos.
7. Vierta los alimentos en el conducto y encima, coloque el alimentador. También se puede usar el dispositivo en forma de dedos para guiar los alimentos a través del conducto. **NUNCA USE LOS DEDOS PARA GUIAR LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DEL CONDUCTO.**
8. Use la función de pulsación (P) o las velocidades alta (2) o baja (1); presione el empujador, firme pero ligeramente para guiar los alimentos a través del conducto.
9. Antes de retirar la tapa, ajuste el control a la posición de apagado (O). Para retirar la tapa, gírela hacia la posición (abrir cerradura).
10. Retire la cuchilla con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la derecha para retirarlo de la base.
11. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS PARA PROCESAR

- Para picar los alimentos uniformemente, empiece con pedazos de tamaño semejante.
- No llene demasiado el recipiente para asegurar que los alimentos se revuelvan bien.
- No procese los vegetales con mucha fécula, como las papas desechas; se vuelven pegajosas.
- Para retirar los alimentos del recipiente sin tener que quitar la cuchilla, alce el recipiente del procesador. Con una mano, sujete el recipiente por el asa y ponga la otra mano debajo del recipiente e inserte un dedo adentro del eje del recipiente y el centro vacío de la cuchilla de picar. Ahora, el recipiente se puede invertir para vaciar el contenido mientras uno sujeta la cuchilla en su lugar con los dedos.
- Para evitar el tener que lavar la tapa del procesador, agregue los alimentos en el recipiente y cubra el recipiente con papel adherente plástico. Acomode la tapa sobre el recipiente, procese los alimentos y después, simplemente deseche el papel plástico.
- El procesador no apto para:

  Deshacer papas

  Batir crema

  Batir claras de huevo

  Moler granos, café ni especias

  Rebanar carne

  Triturar hielo

  Rebanar ni desmenuzar huevos cocidos ni malvaviscos
- Para desmenuzar quesos blandos, introdúzcalos en el congelador por 30 minutos o hasta que pueda insertar apenas ½ pulgada de la punta de un cuchillo.
- Cuando desmenuce queso duro, córtelo en cubos de ½ pulgada y desmenúcelo en porciones de 4 oz. a la vez.
- El rociar con aceite las cuchillas de picar, cortar y desmenuzar, facilita el proceso de limpieza.
- Si procesa alimentos pegajosos, rocíe el interior del recipiente con aceite de cocinar.
- Para ahorrar en el tiempo de limpieza, cuando se procesan alimentos diferentes, se recomienda comenzar con los alimentos secos primero y los húmedos después.

RECETAS

DIP DE ESPINACAS

1 paquete (16 oz.) espinacas congeladas, cortadas y escurridas

½ taza castañas de agua, enlatadas

4 cebollinas verdes cortadas en trozos de 1½ pulgadas

¼ taza perejil

2 dientes grandes de ajo

1 paquete (16 oz.) requesón, grumos grandes

1 paquete (1.4 oz.) mezcla para sopa o dip de vegetales

1 taza crema agria

Combine todos ingredientes, menos la mezcla para la sopa y la crema agria en el recipiente con cuchillas del procesador. Procese utilizando el control de pulsación (P) varios segundos para mezclar. Añada la mezcla para sopa y la crema agria; procese la mezcla hasta obtener la consistencia deseada. Vierta en un tazón; cubra y refrigere por lo menos 1 hora para mezclar los sabores.

Sirva con rodajas de papas fritas o con pan "pita" tostado.

Rinde aproximadamente 3½ tazas.

DIP DE ALCACHOFA Y ESPINACAS

2 paquetes (8 oz., cada uno) queso crema

1 paquete (16 oz.) espinacas congeladas, cortadas y escurridas

1 lata (14 oz.) corazones de alcachofas, escurridas

1 paquete (0.9 oz.) mezcla para sopa o dip de vegetales de primavera

¼ taza chiles pimientos, cortados

1 diente grande de ajo

Combine todos los ingredientes en el recipiente con cuchillas del procesador. Procese a velocidad baja (1) hasta que esté bien mezclado y suave. Vierta en un tazón; cubra y refrigere por lo menos 1 hora para mezclar los sabores.

Sirva con rodajas de papas fritas o con pan "pita" tostado.

Rinde aproximadamente 3½ tazas.

ENSALADA CREMOSA DE REPOLLO

¼ repollo mediano, cortado en rodajas

1 rodaja repollo morado

4 zanahorias medianas, peladas y recortadas

4 cebollinas verdes, cortada en cuartos

2 tallos de apio, cortado en cuartos

⅓ taza aceitunas rellenas de chile pimiento, partidas en mitad

¾ taza mayonesa

½ taza crema agria

3 cdas. vinagre de vino tinto

½ cdta. sal de apio

⅛ cdta. pimienta molida

Usando la hoja de cortar en el procesador, corte el repollo en tiras delgadas. Parta las zanahorias y las cebollinas verdes a manera de quedar en el tubo alimentador. Use el émbolo para guiar los alimentos y córtelos.

Coloque los vegetales en un tazón grande; agregue las aceitunas. En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes restantes. Vierta sobre la mixtura de repollo; mezcle bien.

Cubra y refrigere por lo menos 1 hora para mezclar los sabores.

Rinde aproximadamente 6 tazas.

HUMMUS BI TAHINI

1 lata (14½ oz.) garbanzos, enjuagados y escurridos

2 dientes grandes de ajo

3 cdas. tahini (pasta de semilla de sésamo)

2 cdas. perejil

2 cdas. aceite de oliva

⅓ taza jugo fresco de limón

Sal al gusto

Aceite de oliva

Perejil picado

Combine los garbanzos y el ajo en el recipiente con cuchillas del procesador. Procese a velocidad alta (2) hasta deshacer como puré. Agregue el tahini, 2 cdas. de perejil, 2 cdas. de aceite de oliva y el jugo de limón. Procese hasta quedar suave. Sazone con la sal al gusto. Vierta en un tazón de servir. Antes de servir, cubra con aceite de oliva adicional y con perejil picado.

Sirva con pan "pita" tostado y partido diagonalmente.

Rinde aproximadamente 2 tazas.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal técnico calificado.

Nota: No trate de afilar los bordes cortantes de las cuchillas ni los discos; estos vienen afilados de fábrica y se dañan si uno trata de afilarlos personalmente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Nota: Antes de limpiar, asegúrese que el aparato esté apagado y que el cable esté desconectado.

- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos.
- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles del aparato en la bandeja superior únicamente; jamás cerca ni adentro del compartimiento de los cubiertos.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas partes del procesador. Aplique una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato con 1 cucharada de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes de limpieza en las partes plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas ni los discos reposen en agua por mucho tiempo.
- Retire la tapa y la cuchilla del recipiente.
- Invierta un recipiente de malla de 35 mm sobre el orificio del recipiente. Llene con agua caliente jabonada y deje en remojo.
- Acuérdese de limpiar el interior del eje de la cuchilla de picar; use un cepillo de cocina para remover las partículas obstruidas.
- Si se le dificulta cerrar la tapa del recipiente, aplique un poco de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente. Esto hace que la tapa cierre con mayor facilidad.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ❑ Lire toutes les directives.
- ❑ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- ❑ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- ❑ Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- ❑ Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- ❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- ❑ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❑ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- ❑ Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- ❑ Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- ❑ Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau le ou le disque sur le socle.
- ❑ S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- ❑ Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- ❑ Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- ❑ N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

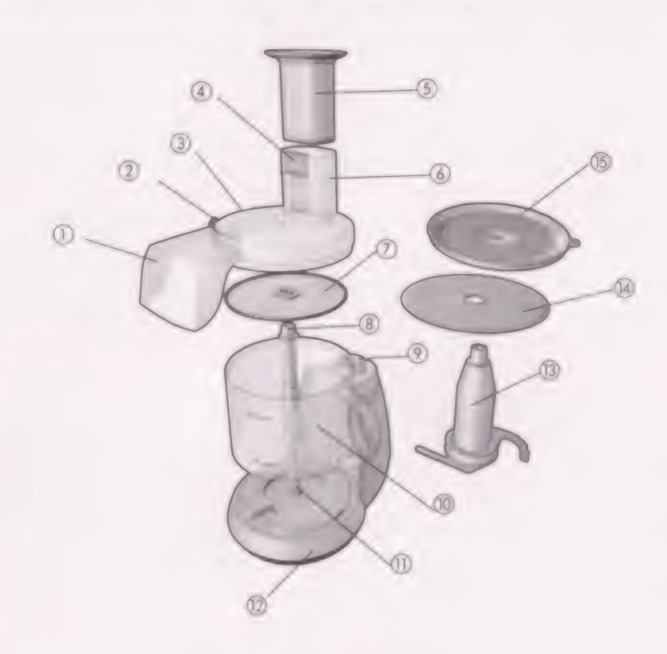
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de sevice autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



† 1. Déversoir latéral à débit continu (pièce n° FP1450-01)
† 2. Dispositif de blocage du débit continu (pièce n° FP1450-02)
† 3. Couvercle avec entonnoir (pièce n° FP1450-05)
† 4. Griffes (pièce n° FP1450-04)
† 5. Poussoir (pièce n° FP1450-03)
6. E ntonnoir
† 7. Disque éminceur-déchiqueteur (pièce n° FP1450-06)
† 8. Tige du disque (pièce n° FP1450-10)
9. Cadran de sélection (Grande/Basse/Arrêt/Impulsion (High/Low/Off/Pulse))
† 10. Bol de 2 l (8 t.) (pièce n° FP1450-09)
11. Axe d'entraînement
12. Socle
† 13. Couteau (pièce n° FP1450-08)
† 14. Disque déversoir à débit continu (pièce n° FP1450-07)
† 15. Couvercle de rangement (pièce n° FP1450-11)

† Consumer replaceable/removable parts

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.

Important : Manipuler avec soin le couteau et le disque éminceur-déchiqueteur, car ils sont très tranchants.

- Laver toutes les pièces amovibles, de la façon indiquée dans la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisir une surface plane et sèche sur laquelle l'appareil sera utilisé.
- Détacher le cordon d'alimentation et le dérouler.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

VERROUILLAGE DU BOL


B

1. Placer le bol par-dessus l'axe d'entraînement situé sur le socle, la poignée tournée vers la gauche sur le socle **(B)**.


C

2. Tout en maintenant la poignée en place, tourner le bol vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement en place **(C)**.
3. Placer les lames de votre choix sur l'axe d'entraînement. (Pour l'utilisation de lames spécifiques, voir la section « HACHAGE D'ALIMENTS DANS LE BOL » à la page 27 ou la section « COMMENT TRANCHER OU DÉCHIQUETER DES ALIMENTS DANS LE BOL » à la page 28. Pour un débit continu, voir la section « UTILISATION DU DÉVERSOIR LATÉRAL À DÉBIT CONTINU » à la page 29.)

VERROUILLAGE DU COUVERCLE


D

1. Placer le couvercle sur le bol, l'entonnoir vers la droite et le déversoir latéral à débit continu légèrement vers l'arrière et la gauche des commandes **(D)**.
2. Tout en maintenant la poignée, tourner le couvercle vers la droite (dans le sens horaire) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

COMMANDES



Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage de sécurité. Le robot culinaire ne peut fonctionner que si le bol et le couvercle sont correctement verrouillés en place. (Voir l'illustration relative à l'assemblage de l'appareil.)

Les commandes se trouvent sur le dessus du socle. Tourner le bouton pour sélectionner une fonction **(E).**

Commande de mise hors fonction (O)

Le robot culinaire doit être rangé à la position hors fonction (O) et débranché lorsqu'il ne sert pas.

Commande d'impulsion (P)

Pour utiliser la commande d'impulsion, tourner le bouton vers la gauche et le maintenir enfoncé. Cette commande est l'idéal pour traiter rapidement des aliments, car elle permet de contrôler la taille et l'uniformité des aliments hachés. L'appareil s'arrête quand le bouton est relâché.

Commande de haute (2) et de basse (1) vitesses

Tourner le bouton vers la droite d'un cran pour la basse vitesse (1) et de deux crans pour la haute vitesse (2). Lorsque ces vitesses sont sélectionnées, le robot culinaire fonctionne continuellement jusqu'à ce que le bouton soit ramené vers la gauche à la position de mise hors fonction (O).

HACHAGE D'ALIMENTS DANS LE BOL

Le couteau sert à hacher grossièrement ou finement, à émincer, à mélanger et à réduire en purée des aliments jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme.

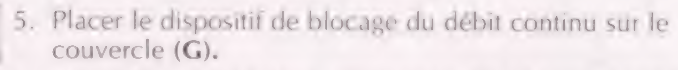


1. Mettre le bol en place **(voir les illustrations B et C)**.
2. Prendre le couteau par la tige et l'insérer dans l'axe d'entraînement de l'appareil **(F)**.

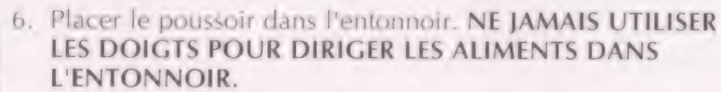
Mise en garde : Le couteau est très tranchant. Il doit être manipulé et rangé avec prudence.

3. Mettre les aliments dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en le tournant vers la droite **(voir l'illustration E)**.

G



5. Placer le dispositif de blocage du débit continu sur le couvercle **(G).**



6. Placer le poussoir dans l'entonnoir. **NE JAMAIS UTILISER LES DOIGTS POUR DIRIGER LES ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR.**
7. Sélectionner la commande d'impulsion (P) ou encore la basse (1) ou la haute (2) vitesse en tournant le bouton à la position appropriée.

Nota : Traiter les aliments quelques secondes à la fois. La commande d'impulsion (P) produit d'excellents résultats et offre un contrôle accru.



8. Pour ajouter des aliments pendant que le robot culinaire fonctionne, enlever le poussoir et insérer les aliments dans l'entonnoir. Replacer le poussoir dans l'entonnoir.

Important : Attendre que le couteau se soit complètement immobilisé avant de retirer le couvercle du robot culinaire.

9. Tourner le bouton à la position de mise hors fonction (O) avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage pour l'enlever.
10. Retirer avec soin le couteau; déverrouiller le bol en le tournant vers la droite et le soulever du socle.
11. Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS UTILES POUR HACHER ET MÉLANGER DES ALIMENTS

- Le robot culinaire agit très rapidement.
- Surveiller les aliments attentivement pour éviter de trop les traiter.
- La commande d'impulsion (P) offre un contrôle accru et des résultats optimaux.
- Pour de meilleurs résultats, traiter des aliments qui sont environ de la même taille.
- Ne pas trop remplir le bol.
- Ne jamais s'éloigner du robot culinaire lorsqu'il est en marche.
- Ne jamais utiliser de liquides brûlants avec cet appareil; les liquides chauds peuvent être utilisés.
- Ne pas traiter plus de 710 ml (3 t.) de liquide simultanément.
- Pour traiter de la viande, ne pas utiliser plus de 475 ml (2 t.) de cubes de 1,8 cm (¾ po) et utiliser la commande d'impulsion (P) par intervalles de 5 secondes.

COMMENT TRANCHER OU DÉCHIQUETER DES ALIMENTS DANS LE BOL

1. Mettre le bol en place **(voir les illustrations B et C)**.
2. Insérer la tige du disque par-dessus l'axe d'entraînement du bol.
3. Placer soigneusement le disque éminceur-déchiqueteur sur l'axe **(voir les illustrations L).**

Mise en garde : Le couteau est très tranchant. Il doit être manipulé et rangé avec prudence.

4. Mettre le couvercle sur le bol et verrouiller le couvercle en place en le tournant vers la droite **(voir l'illustration D)**.
5. Mettre le dispositif de blocage du débit continu en place sur le couvercle **(voir l'illustration C)**.
6. Remplir l'entonnoir d'aliments et positionner le poussoir par-dessus les aliments. Au besoin, utiliser les griffes pour aider à diriger les aliments le long de l'entonnoir **(H).**
7. Sélectionner la commande d'impulsion (P) ou encore la basse (1) ou la haute (2) vitesse; appuyer légèrement, mais fermement, sur le poussoir afin de diriger les aliments vers le bol.

H

Nota : Le fait d'exercer beaucoup de pression sur le poussoir n'accélère pas l'action du robot culinaire. Utiliser le poussoir uniquement afin de diriger les aliments vers le bol. Laisser le robot culinaire accomplir le travail.

8. Une fois le travail terminé, tourner le bouton à la position de mise hors fonction (O) et attendre que le disque arrête de tourner avant de retirer le couvercle.
9. Tourner le bouton à la position de mise hors fonction (O) avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage pour le retirer.
10. Enlever soigneusement le disque éminceur-déchiqueteur, déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et le soulever du socle.
11. Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

UTILISATION DU DÉVERSOIR LATÉRAL À DÉBIT CONTINU

Ne pas utiliser ce déversoir pour trancher de la viande ou du fromage. Utiliser ce déversoir pour trancher des légumes-racines tels que des carottes et des pommes de terre, mais pas pour les déchiqueter. Ces légumes humides pourraient bloquer le déversoir.

1. Mettre le bol en place **(voir les illustrations B et C)**.
2. Insérer la tige du disque par-dessus l'axe d'entraînement dans le bol.
3. Placer le disque déversoir à débit continu sur l'axe.

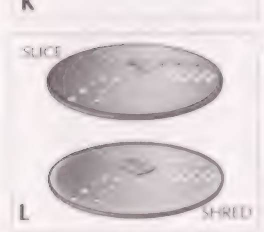
Nota: Veiller à placer correctement le disque déversoir à débit continu selon les aliments à émincer ou à déchiqueter.


J

- Le côté plat s'utilise pour les aliments ordinaires **(J)**.


K

- Le côté muni de divisions surélevées s'utilise pour le chou et les autres légumes en feuilles **(K)**.



L

4. Insérer le disque éminceur-déchiqueteur par-dessus la tige sur le disque déversoir à débit continu. Placer vers le haut le côté du disque qui convient aux aliments à émincer ou à déchiqueter **(L)**.
5. Mettre le couvercle sur le bol et le verrouiller en place **(voir l'illustration D)**.
6. Placer le bol sous le déversoir latéral à débit continu afin d'y recueillir les aliments.

7. Remplir l'entonnoir d'aliments et positionner le poussoir par-dessus les aliments. Au besoin, utiliser les griffes pour diriger les aliments dans l'entonnoir. **NE JAMAIS UTILISER LES DOIGTS POUR DIRIGER LES ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR.**

8. Sélectionner la basse (1) ou la haute (2) vitesse; appuyer légèrement, mais fermement, sur le poussoir afin de diriger les aliments vers le bol.

9. Une fois les aliments traités, tourner le bouton à la position de mise hors fonction (O) et attendre que le disque se soit immobilisé avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage pour l'enlever.

10. Retirer soigneusement le disque éminceur-déchiqueteur, déverrouiller le bol en le tournant vers la draite et le soulever du socle.

11. Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS POUR LE TRAITEMENT DES ALIMENTS

- Pour un hachage optimal et uniforme, commencer par des morceaux d'aliments qui sont d'une taille semblable.
- Veiller à ne pas trop remplir le bol, afin de laisser assez d'espace pour que les aliments puissent être mélangés dans le bol.
- Ne pas traiter de légumes qui contiennent beaucoup de féculents, par exemple pour réduire des pommes de terre en purée, car ils seront collants.
- Pour enlever les aliments du bol sans retirer le couteau, enlever le bol du robot culinaire. Tenir le bol par la poignée d'une main et placer l'autre main sous le bol, puis insérer un doigt dans l'axe du bol et le centre vide du couteau. Le bol peut maintenant être placé à l'envers pour permettre de vider le contenu pendant que les doigts maintiennent le couteau en place.
- Pour pouvoir nettoyer plus facilement le couvercle du robot culinaire, placer les aliments à traiter dans le bol et les couvrir d'une pellicule de plastique qui dépasse le rebord. Mettre le couvercle sur le bol. Traiter les aliments de la façon voulue. Jeter simplement la pellicule de plastique une fois les aliments traités.
- Le robot culinaire ne peut pas

  Réduire des pommes de terre en purée

  Fouetter de la crème

  Fouetter des blancs d'œuf

  Moudre des grains, du café ou des épices

  Émincer de la viande

  Concasser de la glace

  Émincer ou déchiqueter des œufs durs ou des guimauves
- Pour déchiqueter du fromage à pâte molle, le garder au réfrigérateur jusqu'à ce qu'un couteau tranchant ne puisse être inséré dans le fromage qu'à environ 1,3 cm (½ po) de profondeur (environ 30 minutes).

- Pour déchiqueter du fromage à pâte ferme, le couper en cubes de 1,3 cm (½ po) et ne pas déchiqueter plus de 120 ml (4 oz.) à la fois.
- Le fait de vaporiser un produit antiadhésif sur le couteau à émincer, à trancher et à déchiqueter facilitera le nettoyage.
- Avant de traiter des aliments collants, vaporiser un produit antiadhésif sur la surface intérieure du bol.
- Pour traiter différents types d'aliments et faciliter le nettoyage, traiter d'abord les ingrédients secs, puis les ingrédients humides.

RECETTES

TREMPETTE AUX ÉPINARDS

1 paquet de 475 ml (16 oz.) d'épinards hachés surgelés, décongelés et bien égouttés

125 ml (½ t.) de châtaignes d'eau en conserve

4 oignons verts, coupés en morceaux de 3,8 cm (1 ½ po)

60 ml (¼ t.) de feuilles de persil

2 grosses gousses d'ail

1 paquet de 475 ml (16 oz.) de fromage Cottage à gros grains

1 paquet de 42 ml (1,4 oz.) de mélange pour soupe et trempette aux légumes

250 ml (1 t.) de crème sûre

Mélanger tous les ingrédients, sauf le mélange à soupe et la crème sûre, dans le bol du robot culinaire muni du couteau à hacher. Hacher les ingrédients à l'aide de la commande d'impulsion (PULSE) pendant plusieurs secondes afin de bien les mélanger. Ajouter le mélange à soupe et la crème sûre, puis traiter les ingrédients jusqu'à l'obtention de la texture voulue. Verser à la cuillère dans un bol; couvrir et réfrigérer pendant au moins une heure afin de permettre aux saveurs de se mélanger.

Servir avec des croustilles ou du pain pita grillé.

Donne environ 830 ml (3½ t.).

TREMPETTE AUX ARTICHAUTS ET AUX ÉPINARDS

2 paquets de 240 ml (8 oz.) chacun de fromage à la crème

1 paquet de 475 ml (16 oz.) d'épinards hachés congelés, décongelés et bien égouttés

1 boîte de 415 ml (14 oz.) de cœurs d'artichauts égouttés

1 paquet de 265 ml (9 oz.) de mélange pour soupe et trempette aux légumes printaniers

60 ml (¼ t.) de piments en cubes égouttés

1 grosse gousse d'ail

Dans le bol du robot culinaire muni du couteau à hacher, mélanger tous les ingrédients. Traiter les aliments à basse vitesse jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et uniforme. Verser à la cuillère dans un bol; couvrir et réfrigérer pendant au moins une heure pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Servir avec des croustilles ou du pain pita grillé.

Donne environ 830 ml (3½ t.).

SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

¼ chou pommé moyen, coupé en quartiers

1 quartier de chou rouge

4 carottes moyennes, pelées et les extrémités coupées

4 oignons verts coupés en quartiers

2 branches de céleri coupées en quatre

80 ml (1/3 t.) d'olives farcies de piment, coupées en deux

175 ml (¾ t.) de mayonnaise

125 ml (½ t.) de crème sûre

45 ml (3 c. à table) de vinaigre de vin rouge

2,5 ml (½ c. à thé) de sel de céleri

0,6 ml (1/8 c. à thé) de poivre moulu

Émincer finement le chou à l'aide du robot culinaire muni du couteau à émincer. Couper les carottes, les oignons verts et le céleri pour qu'ils puissent être insérés dans l'entonnoir. En utilisant le poussoir pour diriger les légumes dans l'entonnoir, trancher les légumes.

Mettre les légumes dans un grand bol; ajouter les olives. Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients. Verser sur le mélange de chou; bien remuer.

Couvrir et réfrigérer pendant au moins une heure pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Donne environ 1,5 l (6 t.).

HOUMOUS AU BEURRE DE SÉSAME

1 boîte de 430 ml (14½ oz.) de pois chiches, rincés et égouttés

2 grosses gousses d'ail

45 ml (3 c. à table) de beurre de sésame

30 ml (2 c. à table) de persil

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

80 ml (1/3 t.) de jus de citron frais

Sel au goût

Huile d'olive

Persil haché

Dans le bol du robot culinaire muni du couteau à hacher, mélanger les pois chiches et l'ail. Réduire ces ingrédients en purée. Ajouter le beurre de sésame, 30 ml (2 c. à table) de persil, 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive et le jus de citron. Traiter les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Saler au goût.

Verser à la cuillère dans un bol de service. Au moment de servir, garnir d'huile d'olive et de persil haché.

Servir avec des morceaux de pain pita grillé.

Donne environ 500 ml (2 t.).

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de ce produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

Nota : Ne pas tenter d'aiguiser le tranchant du couteau ou du disque éminceur-déchiqueteur. Ils sont aiguisés de façon permanente en usine; le fait d'essayer de les aiguiser les endommagerait.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nota : Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que le robot culinaire est éteint et débranché.

- Si possible, rincer les pièces immédiatement après l'usage pour faciliter le nettoyage.
- Essuyer le socle et les pieds à l'aide d'un linge humide et bien les assécher. Pour éliminer les taches tenaces, les frotter à l'aide d'un linge humide et d'un nettoyant doux non abrasif. Ne pas immerger le socle dans un liquide.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle.
- Pour laver les pièces amovibles au lave-vaisselle, les placer uniquement dans le panier supérieur; ne pas les placer dans ou près du panier à ustensiles.
- Des taches peuvent apparaître sur des pièces. Le cas échéant, utiliser une pâte composée de 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de sodium et de 15 ml (1 c. à table) d'eau. Appliquer cette pâte sur les taches et laisser reposer une journée. Rincer et assécher.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
- Ne pas laisser le couteau ou le disque éminceur-déchiqueteur tremper longtemps dans l'eau.
- Enlever le couvercle du bol et le couteau. Placer un contenant vide de film 35 mm à l'envers par-dessus le trou du bol. Remplir le bol d'eau chaude savonneuse et laisser tremper.
- Ne pas oublier de nettoyer l'arbre interne du couteau; utiliser une brosse à biberon pour éliminer les particules d'aliments agglutinées.
- Si le couvercle du bol se referme difficilement, appliquer un peu d'huile végétale sur le rebord du couvercle et du bol. Le couvercle devrait ainsi se refermer plus facilement sur le bol.

NOTES/NOTAS

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. **No** devuelva el producto al establecimiento de compra. **No** envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

Un año de garantía limitada
(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por un año a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?
- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

450 W 120 V∼ 60 Hz



Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

R12007/10-19-81E/S/F

